Brenner

Maximilianstraße 15, 80539 muenchen
+49 89 4522880

KOMPLETTE SPEISEKARTE

BRENNER-EMPFEHLUNG

Acai-Erdbeer-Bowl - Eisgekühlt VEGAN — **9,90 €**
Acai, Erdbeeren, Banane und veganes Granola

Veganes Blaubeer Porridge VEGAN — **9,90 €**
mit Haferflocken, Apfel, Chiasamen und Mandelsplittern

FRÜHSTÜCK

Italienisches Frühstück VEGETARISCH — **9,50 €**
Croissant aus der Bar Centrale, Cappuccino, frischer Orangensaft 0,1l

Avocado-Toast mit Ei VEGETARISCH — **8,90 €**
Geröstetes Sauerteigbrot mit Avocado-Tatar, gehacktem Ei und Ricotta Salata

Avocado-Vollkornbrot VEGETARISCH — **12,50 €**
Avocado, Rührei, Chili, Koriander, Granatapfel, Limette und Caponata

Gegrillte Focaccia mit Parmaschinken — **10,50 €**
mit Parmaschinken, Tomatencreme, Parmesan und Rucola

Gegrillte Focaccia mit Räucherlachs — **12,50 €**
mit Räucherlachs, Avocado, Rucola und Saiblingskaviar

Italienischer Toast vom Grill mit Prosciuotto — **5,90 €**
mit Provolone, Frischkäse & Prossciuto cotto

Italienischer Toast vom Grill Tre Fromaggi VEGETARISCH — **5,90 €**
mit Bergkäse, Frischkäse und Provolone

Brezn und Butter VEGETARISCH — **3,20 €**

BRENNER-FRÜHSTÜCKS-SPECIAL

brenner Omelette VEGETARISCH — **18,50 €**
täglich wechselnd, mit kleinem Obstsalat und ein Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1l

UNSERE EIERSPEISEN

Omelette Natur VEGETARISCH **8,50 €**

Omelette Avocado, Rucola & Provolone VEGETARISCH **11,50 €**

Omelette Spinat, Ziegenkäse & Tomaten VEGETARISCH **12,00 €**

Omelette „American Style“ **13,50 €**
mit Provolone, Waldpilzen und Speck gefüllt

Omelette Caprese VEGETARISCH **12,50 €**
mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum

Rühr- oder Spiegeleier Natur VEGETARISCH **6,90 €**
2 Eier

Rühr- oder Spiegeleier mit Spinat **8,50 €**
VEGETARISCH
2 Eier

Rühr- oder Spiegeleier mit Tomaten VEGETARISCH **8,50 €**
2 Eier

Rühr- oder Spiegeleier mit Waldpilzen und Zwiebeln VEGETARISCH **8,50 €**
2 Eier

Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken und Schnittlauch **8,50 €**
2 Eier

Rühr- oder Spiegeleier mit kross gebratenem Speck **8,50 €**
2 Eier

Rühr- oder Spiegeleier mit Scampi und grünem Spargel **13,50 €**
2 Eier

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Bar Centrale Cornetto natur — 3,00 €
natur, ohne Füllung

Bar Centrale Cornetto gefüllt — 3,20 €
gefüllt mit Marmelade, Crèma oder Schokolade

Pancake mit Himbeeren — 11,50 €
mit frischen Himbeeren und Himbeersauce

Pancake mit Schokolade — 11,50 €
mit Schokolade und Bananen

Frenchtoast VEGETARISCH — 9,50 €
mit Ahornsirup und karamellisierte Banane

MÜSLI · GRANOLA · JOGHURT · FRÜCHTE

Bircher Müsli „klassisch“ VEGETARISCH — 8,00 €

Granola — 7,00 €
mit Natur- oder Kokosjoghurt

Apfel Overnight Oats — 8,90 €
Vollkornhaferflocken, Hafermilch, Chiasamen, geschmorte Zimtäpfel, Mandeln und Erdnussbutter

Kokos-Chiabowl — 8,90 €
mit Kokosjoghurt, Chiasamen, Banane, Heidelbeeren und Granola

Obstsalat — 7,00 €
frisch geschnitten

brenner Grapefruit — 10,00 €
frische Grapefruitfilets mit Minze

VORSPEISEN & SALATE

Minestrone 9,50 €
unsere traditionelle Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse und einem Spritzer feinsten Olivenöl

Stück Fines de Claires Nr. 3 24,50 €
mit Chesterbrot und Schalotten-Vinaigrette

Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse VEGETARISCH 15,00 €
Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone

Gegrillte Avocado und cremiger Hummus 15,50 €
mit Limetten-Koriander-Crème, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch

Zucchini Carpaccio 15,50 €
mit gerösteten Pinienkernen, Sardellen-Kapern-Vinaigrette, Thymian und eingelegten Sardellen

Warmer Gemüsesalat 14,50 €
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grüner Salat

Superfood Salat 16,00 €
mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen,Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten

Caesar Salat VEGETARISCH 15,50 €
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot

Carpaccio di Gamberi Rossi 18,50 €
mit Peperonata-Crème, Basilikumöl, Bio-Rotalgen aus der Bretagne, eingelegter Zitrone und Lachskaviar

Yellowfin Thunfisch Tatar 19,50 €
von Hand geschnitten, mit mariniertem Fenchel, knackigen Gurken und Wasabi-Crème-fraîche

Oktopussalat 17,50 €
mit Oliven, Staudensellerie, gewürfelten roten Zwiebeln, Paprika, Karotten und Kartoffeln

Vitello Tonnato 17,50 €
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème

VORAB

Carpaccio vom Büffel-Bill-Rinderfilet 22,50 €
gerollt in geschrotetem Pfeffer, Piemonteser Trüffel, Rucola und gehackten Pistazien

Rindertatar 22,50 €
mit marinierten Steinpilzen, hausgebeiztem Eigelb in Buchenasche, fein gehobelt, Crème fraîche d´Isigny

PASTA

Fregole Sarde **23,00 €**
in Rotwein geschmorte Rinderbacke, gebratene Steinpilze und Kräutersalsa

BRENNER MITTAGSSPECIALE

Brenner Mittagsspeciale **17,50 €**
täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen

GRILL

Rinderfilet **52,50 €**
von der Bodensee-Färse, streng selektiert und 21 Tage lang perfekt gereift

Entrecôte „Gold-Beef“ **49,00 €**
von Simmentaler Weiderindern aus dem Allgäu, Goldmedaille bei der WSC 2024

T-Bone-Steak vom Schwarzbunten **14,50 €**
ein grandioses Steak, 5 Wochen am Knochen gereift, perfekt marmoriert, zart und saftig

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Wildfang Calamari — **26,50 €**
mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri

Lachsfilet — **28,00 €**
aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden

Oktopus — **29,00 €**
zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten

Dorade Royal — **31,00 €**
im Ganzen gegrillt

Black Tiger Riesengarnelen — **34,00 €**
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli

brenner Seafood Selection — **38,00 €**
mit gegrillter Riesengarnele, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli

Thunfischfilet — **38,50 €**
erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität

Atlantik Seezunge — **49,00 €**
im Ganzen gegrillt

Salsiccia dell'Etna — **19,50 €**
handgemacht aus Sizilien, mit marinierten Tomaten

Scaloppine di Vitello — **27,50 €**
Dünne Scheiben vom Kalb mit Salsa Verde und geschmorten Artischocken

Gegrillte Maispoularde — **28,50 €**
knusprig gegrillt, ausgelöste Keule mit Zitronen-Chimichurri und marinierten Tomaten

Dünne Scheiben vom Rinderfilet — **31,50 €**
kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Entrecôte — **36,00 €**
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien

Rinderfilet — **39,50 €**
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien

Rinderfilet Surf & Turf — **45,00 €**
180g Black Angus Filetsteak, Salsa Giardiniera, mit einer halben Black Tiger Riesengarnele und Chimichurri

VEGETARISCH VOM GRILL

Gratinierte Aubergine mit Bulgur 21,00 €
gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfel, dazu Limonen-Koriander-Dip

Blumenkohlsteak VEGETARISCH 21,50 €
auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, mit Mandel- Petersilien-Salsa, Granatapfel und frisch gehobeltem Parmesan

SAUCEN

Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran VEGETARISCH 3,50 €

Hausgemachtes Basilikum-Pesto VEGETARISCH 3,50 €

Hausgemachte Chimichurri 3,50 €

Cognac-Pfeffersauce VEGETARISCH 3,50 €

BEILAGEN

Gedünsteter Blattspinat 5,90 €

Rosmarinkartoffeln 5,90 €

Gedämpftes Gemüse 5,90 €

Kleiner gemischter Salat 6,50 €

Tomatensalat 6,50 €

Geschmorte Artischockenherzen 8,50 €

Zweiter Teller mit 5 brenner Brötchen 2,50 €

SPECIAL CUTS

John Stone Ribeye Steak 95,00 €
für ca. 2 Pers., ca. 500g

Pommersches Dry Aged Tomahawk-Steak 13,50 €
für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Spaghetti Pomodoro **14,50 €**
mit sizilianische Pflaumen-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum

Spaghetti Bolognese **17,00 €**
hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch

Bigoli Amatriciana mit Burrata **18,50 €**
und luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien

Tagliatelle ai Funghi VEGETARISCH **21,50 €**
mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan

Risotto Scampi **21,50 €**
mit gebratenen Black Tiger Garnelen, wildem Fenchelkraut aus Sizilien, Safranfäden und einem Schuss Weißwein

Linguine Tonno con Limone **21,50 €**
mit handgeschnittenem Thunfischtatar, Zucchini Romanesco, Amalfi-Zitrone, einem Hauch Peperoncini und feiner Zitronenbutter

Spaghetti allo Scoglio **28,00 €**
mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und mediterranen Kräutern